TECHNIKA III

Bedienungsanleitung

Liebe Kundin, lieber Kunde

Mit der ECM „**Technika III“** haben Sie eine Espresso-Kaffeemaschine der absoluten Spitzenklasse erworben.

Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Maschine und vor allem natürlich an der Zubereitung perfekter Espresso und Cappuccino.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit uns Kontakt aufzunehmen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

ECM
Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D - 69151 Neckargemünd / Heidelberg

Telefon +49 (0) 6223 - 9255- 15
Telefax +49 (0) 6223 - 9255- 25
Email info@ecm.de
Internet www.ecm.de

Stand 03-2006
Technische Änderungen vorbehalten

Inhaltsverzeichnis

1. Lieferumfang Seite 3
2. Gerätebeschreibung Seite 3
3. Technische Daten Seite 3
4. Sicherheitshinweise Seite 3
5. Geräteteile Seite 4
6. Erstinbetriebnahme Seite 4
7. Täglicher Gebrauch Seite 4
8. Zubereitung von Kaffee Seite 5
9. Heisswasserentnahme Seite 5
10. Dampfentnahme Seite 5
11. Reinigung der Maschine Seite 6
12. Vorbeugende Entkalkung Seite 6
13. Erläuterung einiger Begriffe Seite 7
14. Konformität Seite 7
15. Entsorgung Seite 7
16. Ratschläge, Problemlösungen Seite 8
17. Kleine technische Servicearbeiten Seite 10
18. Empfohlenes Zubehör Seite 11

1. Lieferumfang

1 Filterträger mit 1 Auslauf 1 Eintassensieb 1 Blindsieb 1 Meßlöffel 1 Bedienungsanleitung
1 Filterträger mit 2 Ausläufen 1 Zweitassensieb 1 Reinigungspinsel 1 Stopfer
1 Anschlußschlauch für den optionalen ECM Spezial-Wasserfilter, der voraussichtlich ab Herbst 2006 lieferbar ist.

2. Gerätebeschreibung

1. Wassertankdeckel
2. Frischwasserbehälter (unter Wassertankdeckel)
3. Griff Dampfventil mit Dampfrohr
4. Griff Heißwasserventil mit Heißwasserrohr
5. Brühgruppe
6. Brühgruppen-Bedienhebel

7. Filterträger
8. Wasserauffangschale
9. Kaffeeauslauf
10. Kontroll-Lampe grün
11. Kontroll-Lampe orange
12. Ein- und Ausschalter
13. Kesseldruckmanometer
14. Pumpendruckmanometer

3. Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	1350 W
Wasserbehälter:	ca. 3,5 Liter
Abmessungen:	B x T x H / 322 mm x 452 mm x 380 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 322 mm x 580 mm x 380 mm
Gewicht:	23,5 Kg

4. Wichtige Sicherheitshinweise

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit Ihrem Fachhändler oder unserem Zentralkundendienst in Verbindung zu setzten.

Das Gerät darf nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedient werden. Es gehört nicht in Kinderhände.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.
Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschliesslich von unserem Zentralkundendienst in Neckargemünd / Heidelberg oder von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen durchgeführt werden.
Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.
Autorisierte Service-Stellen ausserhalb Europas können Sie bei uns erfragen.

Die Maschine
- bitte nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit nassen Händen bedienen.
- nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- muss auf einer stabilen und waagerechten Fläche stehen. Um eine waagrechte Aufstellung zu gewährleisten, sind die Gerätefüße einzeln in der Höhe verstellbar.
- keinesfalls auf heißen Flächen stellen.

Vor der Inbetriebnahme kontrollieren Sie bitte, ob die Netzspannung mit der Gerätespannung auf dem Typenschild am Frontblech (unter der Wasserauffangschale) übereinstimmt.
Die Maschine darf **nicht** mit kohlensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betrieben werden. Das Gerät nicht ohne Wasser betreiben.

Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter / Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. Setzten Sie sich **vor** einer solchen Maßnahme mit unserem Zentralkundendienst in Verbindung. Beachten Sie unbedingt unsere Entkalkungsanleitung (Seite 7) und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen.
Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschliesslich durch den ECM-Zentralkundendienst zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.
Die Technika III darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

5. Geräteteile

Vorsicht: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden (Verletzungsgefahr):

- Die Kaffeebrühgruppe (1) und der Vorbrühzylinder (2)
- Die nicht isolierten Teile des Gruppen-Bedienhebels (3)
- Das Dampfrohr (4)
- Das Heißwasserrohr (5)
- Die nicht isolierten Teile des Siebträgers (6)
- Die nicht isolierten Teile im Bereich der Drehknöpfe für Dampfentnahme (7) und Heißwasserentnahme (8)
- Das Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

6. Erste Inbetriebnahme der Maschine

Vor der Inbetriebnahme überprüfen Sie bitte, dass

- der Brühgruppen-Bedienhebel ganz nach unten in die Senkrechte gestellt ist.
- das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen sind.
- der Metall-Kippschalter ausgeschaltet ist (auf „0“ steht).
- der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.
- die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer Maschine:

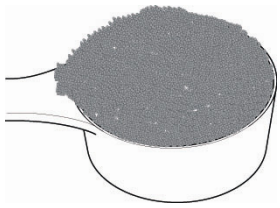
1. Den Wassertankdeckel öffnen. Den oberen Silikonschlauch (dieser dient zur Rückführung des Frischwassers aus dem Überdruck während der Kaffeezubereitung) aus dem Wasserbehälter herausnehmen und zur Seite legen.
2. Den Wasserbehälter herausnehmen, gründlich reinigen, anschließend wieder einsetzen und den Silikonschlauch wieder in den Wasserbehälter einhängen.
3. Dann den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen.
4. Den Stecker in die Steckdose einstecken.
5. Den Metall-Kippschalter auf “1” stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.
6. Die grüne Kontroll-Leuchte leuchtet auf.
7. Die Pumpe läuft an und befüllt den Kessel der Maschine mit Frischwasser.
8. Sobald die Befüllung des Kessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und die orange Kontroll-Leuchte ist eingeschaltet. Sobald das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Frischwasserbehälter absinkt, schaltet die Maschine elektrisch ab und die Kontroll-Leuchte erlischt. Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt automatisch auf.
9. Da für die Erstbefüllung des Kessels besonders viel Wasser gebraucht wird, muss der Wasserbehälter anschliessend wieder mit Wasser befüllt werden.
10. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,2 Bar anzeigt.
11. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der „Technika III“ ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet.
12. Jetzt den Brühgruppen-Bedienhebel ganz nach oben stellen und ca. 250 ml Wasser entnehmen. Dadurch wird der Wärmetauscher befüllt und die Zirkulation des Wasserkreislaufes im Thermosyphonsystem gestartet.
13. Anschliessend den Brühgruppen-Bedienhebel ganz nach unten stellen und den Wasserbehälter neu befüllen.
14. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind. Der Kaffeegenuß kann beginnen.

7. Täglicher Gebrauch

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Schalter auf “1”).
3. Warten Sie, bis das Manometer einen Wert von ca. 1,2 bar anzeigt.
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 15 Minuten.
5. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
6. Vor der ersten Kaffee-Zubereitung kurz den Brühgruppen-Bedienhebel mit eingespanntem Filterträger ganz nach oben stellen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.

8. Zubereitung von Kaffee z.B. Espresso oder Café Crème



Verwenden Sie bitte den Filterträger mit 1 Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit 2 Ausläufen und dem großen Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist.

Befüllen Sie das jeweilige Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso bzw. Café Crème. Ein gestrichener Messlöffel (ca. 7 g) pro Tasse. Bitte überfüllen Sie den Meßlöffel nicht, wie abgebildet!

Jetzt drücken Sie das Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Stopfer etwas an (nicht zu stark). Den Siebträger fest in die Gruppe einsetzen.

Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich. Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen in kompakter Form.

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf).

Jetzt stellen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel nach oben und die Kaffeezubereitung beginnt. Das Frischwasser aus dem Überdruck wird während der Kaffeezubereitung in den Wasserbehälter geleitet. Wenn die Tasse gefüllt ist, muss der Brühgruppen-Bedienhebel wieder nach unten gestellt werden.

Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck / Restwasser in die Wasserauffangschale.

Wird der Brühgruppen-Bedienhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnahme des Siebhalters aus der Kaffee- Brühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.

9. Heißwasserentnahme

Ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten. Jetzt können Sie ca. 1,2 l sprudelndes Teewasser entnehmen, wenn sie zuvor den Metall-Kippschalter auf "0" gestellt haben. Den Perlator am Ende des Auslaß-rohres in das Gefäß halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden. Nach der Entnahme schalten Sie die Maschine wieder ein und der Kessel wird wieder automatisch mit Frischwasser befüllt. (Siehe auch Seite 10)

10. Dampfentnahme

Die Technika III ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine in kompakter Form und hat ein enormes Dampfvolumen, was mit herkömmlichen Maschinen überhaupt nicht zu vergleichen ist. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da sonst kein Milchschaum mehr möglich ist.

Wichtig: Öffnen Sie den Dampfhanhn für ca. 5 Sekunden, damit das Kondenzwasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten. Tauchen Sie die Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit ein. Jetzt den Dampfhahn wieder öffnen. Die Flüssigkeit erwärmen und / oder aufschäumen. Halten Sie die Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit, damit es nicht zu Spritzern kommt (Verletzungsgefahr). Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen, kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

Hinweis: Die Dampfdüse und das Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten.

Achtung: Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden (Verletzungsgefahr).

11. Reinigung der Maschine

Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.

Wichtig: Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Netzschalter auf "0"), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen (mindestens 30 Minuten).

Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale, Meßlöffel und Stopfer täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel reinigen.

Das Duschsieb und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe mit einem harten Pinsel (im Lieferumfang enthalten) von sichtbarer Verschmutzung säubern, ohne diese Teile zu entnehmen.

Reinigung je nach Erfordernis: Säuberung des Außengehäuses bei abgeschalteter und kalter Maschine. Bitte verwenden Sie ein weiches angefeuchtetes Tuch. Auf keinen Fall Scheuermittel einsetzen!

Entleerung der Wasserauffangschale: Bitte die Wasseraufangschale rechtzeitig entleeren. nicht warten bis diese randvoll ist.

Reinigung und Entfettung der Brühgruppe:
Gruppenreiniger in Pulver- oder Tablettenform zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe ist bei uns erhältlich. Die Reinigung erfolgt mittels den im Lieferunfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit ½ Beutel Gruppenreinigungspulver (bzw. legen eine Tablette ein).
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppen-Bedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte.
7. Nach ca. 1 Minute den Hebel ganz nach unten drücken, so wird aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das Fett bzw. die Öle abgelassen.
8. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals, bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
9. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschliessend wieder einsetzen.
10. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel für ca. 1 Minute, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Entnehmen Sie den Filterträger und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.

12. Vorbeugende Entkalkung

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken, um teure Reparaturen zu vermeiden. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, welche kein Metall angreifen. Sie können ein perfekt auf die Maschine abgestimmtes Entkalkungsmittel in Pulverform bei uns beziehen. Einfach den Wasserbehälter mit Frischwasser befüllen und zwei Beutel unseres Entkalkungspulvers darin auflösen. Bitte wie folgt vorgehen:

1. Bitte das Gerät aufheizen, bis der Betriebsdruck erreicht wird.
2. Gerät ausschalten.
3. Kessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren. Gleichzeitig Wärmetauscher durch Betätigung des Brühgruppen-Bedienhebels entleeren. Nach Entleerung Heisswasser- und Kaffeeausgabe schliessen.
4. Entkalkungsmittel nach Vorschrift (siehe oben) mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben.
5. Gerät einschalten. Dadurch wird der leere Kessel automatisch mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt. Anschliessend Brühgruppen-Bedienhebel so lange betätigen, bis Flüssigkeit aus der Gruppe tritt. Dadurch wird der Wärmetauscher mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
6. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen und den Brühgruppen-Bedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das Expansionsventil entkalkt.
7. Nach dieser Prozedur Entkalkungsmittel **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
8. Restliches Entkalkungsmittel durch Betätigung des Kaffeeausgabehebels durch die Gruppe laufen lassen.
9. Maschine ausschalten und den Kessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren. (Wir empfehlen, das Endstück des Heißwasserauslasses vorher abzuschrauben, damit sich kein Schmutz im Perlator ansammelt)
10. Frisches Wasser in den Wasserbehälter geben.
11. Gerät einschalten. Dadurch wird der Kessel automatisch mit dem Frischwasser befüllt.
12. Frischwasserbehälter nachfüllen.
13. Brühgruppen-Bedienhebel drei mal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das Expansionsventil gespült. Anschliessend Blindsieb aus dem Filterträger entnehmen.
14. Brühgruppen-Bedienhebel für ca. 60 Sekunden betätigen, um den Wärmetauscher zu spülen.
15. Vorgang 9. bis 11. drei- bis fünfmal wiederholen, um den Kessel zu spülen.

Wichtig: Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung. Bei einer bereits verkalkten Maschine bitte keine Entkalkung selbst durchführen. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen würde. In einem solchen Fall wenden sie sich bitte an unseren Zentralkundendienst, damit eine fachgerechte Entkalkung mit eventuell notwendiger Teildemontage von Kessel und Verrohrung durchgeführt wird.
Personen oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Ebenfalls erlischt hier die Gerätegarantie.
Reparatur-Einsendungen an unseren Zentralkundendienst werden ausschliesslich nach vorhergehender technischer Beratung und schriftlicher Bestätigung angenommen. Bitte keine losen Teile wie z. B. Filterträger und Wasserauffangschale beilegen.

13. Erläuterung einiger Begriffe

Espresso

Das typische italienische „Nationalgetränk“ wird in einer kleinen Tasse genossen.
Flüssigkeitsmenge um die 25/30 ml, voller “Körper”und ein delikates Aroma. Obenauf eine schöne “Crema”, auf der der Zucker ein wenig liegt, bevor er durchsinkt. Die Crema sollte sich danach wieder schliessen.
Bei der „Crema“ handelt es sich keinesfalls um Schaum, sondern um feinste Kaffeeöle und Aromastoffe, die sich durch das Espresso-Brühverfahren konzentriert an der Oberfläche sammeln.
Kurze Brühzeit (ca. 20 - 25 Sekunden), beste Extraktion des Kaffees (durch konstanten Druck) und die richtige Temperatur sorgen für ein perfektes Ergebnis in der Tasse.

Café Crème

Oft auch als “Schümlikaffee” bezeichnet. Wird aus Kaffeetassen getrunken. Flüssigkeitsmenge ca. 125 ml in der Tasse. Auch hier gilt: viel Aroma, Körper und Crema (die beim Café Crème in der Regel etwas dünner und heller als bei Espresso ist).
Und wie beim Espresso wird jede Tasse jeweils frisch zubereitet.
Die Zubereitungszeit eines Café Crème hängt vom Mahlgrad des Kaffees ab. (In der Regel ca. 35 Sekunden)

Cappuccino

Italien pur. Wird in einer großen Tasse aus einer Portion Espresso zubereitet, die mit geschäumter Milch auf ca. 125 ml Gesamtflüssigkeitsmenge aufgegossen wird. Die genaue Zubereitung und das Aufschäumen der Milch, siehe Seite 10.

14. Konformität

CE Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

Maschine:	98/37/CE
Niederspannung:	73/23/CEE, 93/68/CEE
EMC:	89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE
PED:	97/23/CE
EN-Normen:	EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 o EN 60335-2-75 , EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

15. Entsorgung der Maschine

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EC
und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetzes (ElektroG) registriert.

16. Ratschläge und einige Problemlösungen

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Der Kaffee feiner mahlen Kaffeemehl fester anpressen
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee nehmen
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge nehmen: 7 g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen Kaffeemehl nur leicht anpressen
	Zuviel Kaffeemehl	7 g pro Tasse verwenden
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	7 g pro Tasse verwenden
	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht korrekt mit der verwendeten Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)
Maschine ist eingeschaltet, aber es rührt sich nichts	Orange Kontroll-Leuchte ist aus: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt, orange Kontroll-Leuchte ist aus	Gerät aus- und einschalten Kontakte an den Seiten und am Boden im Frischwasserbehälter auf Verschmutzung überprüfen
	Der Behälter ist nicht richtig eingesetzt	Den Frischwasserbehälter richtig einsetzen
	Die Kontaktführung des Frisch-wasserbehälters hat zu diesem keinen Kontakt mehr	Kontaktführung nach innen biegen, damit diese wieder am Frischwasserbehälter anliegt

Gerät wird über einen längeren Zeitraum nicht benutzt, wir empfehlen ..

.. eine Gruppenreinigung durchzuführen. (genaue Anleitung Seite 7) Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

.. den Kessel zu entleeren. Stellen Sie bei der betriebsbereiten Maschine den Schalter auf "0", um das Gerät auszuschalten und öffnen Sie den Heißwasserhahn. Das Kesselwasser wird nun durch den Druck im Heizkessel über das Heißwasserrohr entleert. Den Heißwasserhahn nach der Entleerung des Kessels wieder schließen. Die Wiederinbetriebnahme ist genau so wie die Erstinbetriebnahme durchzuführen.

Zubereitung von Cappuccino

Hier gilt: "Übung macht den Meister". Bei Cappuccino ein wahres Wort!
Cappuccino setzt sich in der Regel aus einer Portion Espresso (sprich: 25/30 ml Kaffee) und ca. 100 ml aufgeschäumter Milch zusammen.

Wie schäumt man die Milch am besten? Welche Milch schäumt am besten? Welches Kännchen ist am geeignetsten? Welcher Schaum ist eigentlich der beste? Oder...

Ratschläge, zur richtigen Milchaufschäumung

- Kontrollieren Sie das Verfalldatum der Milch
- Verwenden Sie, wenn möglich, frische kalte Milch mit 1,5 % oder 3 % Fettgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 l. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmäler und höher.
- Öffnen Sie den Dampfhahn für ca. 5 Sekunden, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
- Halten Sie den mit ca. 1/3 Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt langsam den Dampfhahn aufdrehen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Milchsog im Krug. Die eigentliche Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Jetzt aufpassen. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfhahn wieder zudrehen.
- Denken Sie daran: Milchproteine "schäumen" bis ca. 77°C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.
- Sollten Sie nicht alle Milch verbraucht haben, können Sie die Restmilch im Krug (zwischenzeitlich kühl aufbewahren) im nachhinein noch einmal aufschäumen.
- Ein kleiner Ratschlag: wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakt wird.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

Arbeitsschritte, um einen Cappuccino zuzubereiten:

1. Eine Portion Espresso in einer Cappuccino-Tasse zubereiten.
2. In einem getrennten Behälter Milch aufschäumen.
3. Den Espresso mit der aufgeschäumten Milch bis zum Tassenrand aufgießen. Darauf achten, daß die geschäumte Milch nicht in die Tasse gegossen wird, sondern vielmehr auf den Espresso **geschüttelt** wird. Notfalls kann man den Milchschaum auch mit einem Löffel auf den Kaffee "ziehen" (aus den Milchkrug in die Tasse "schaufeln").

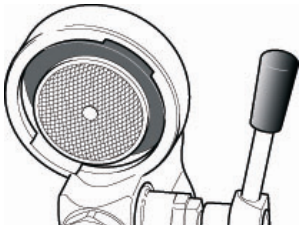
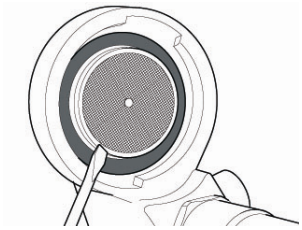
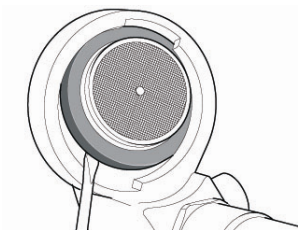
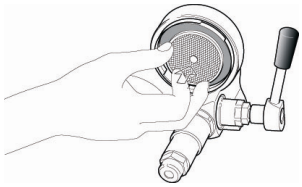
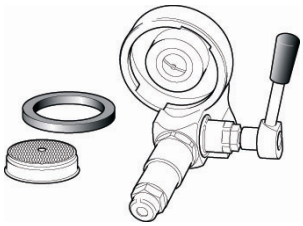
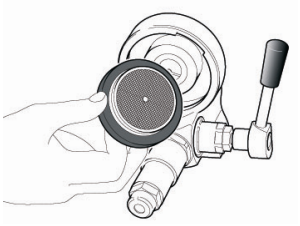
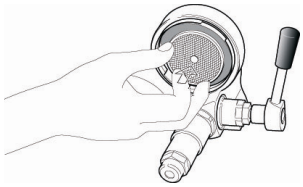
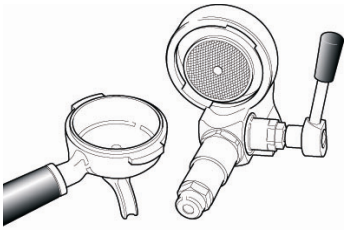
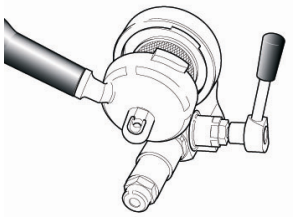
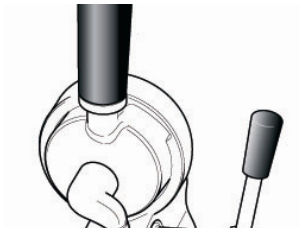
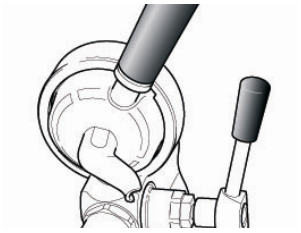
17. Kleine technische Servicearbeiten

(Bitte wenden Sie sich bei Fragen an den ECM-Zentralkundendienst)

Austausch der Gruppendichtung (Gruppendichtung und Duschensieb sind gleichzeitig auszuwechseln)

1. Maschine abschalten (den Metall-Kippschalter auf "0" stellen) und den Netzstecker ziehen
2. Dampfhahn aufdrehen und allen Dampf ablassen. Anschließend zudrehen.
3. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Im folgenden wird die weitere Vorgehensweise dargestellt (Siehe Abbildungen):

1. Brühgruppe zu Beginn 	2. Flachschraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um diese und die Dichtung auszuhebeln 	3. Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehebelt 
4. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen 	5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die angefaste Seite der Gruppen-dichtung nach oben zu Brühguppe) 	6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen 
7. Mit der Hand das Duschensieb mit der Dichtung einsetzen 	8. Filterträger ohne Sieb nehmen 	9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt 
10. Solange hebeln, bis Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt 	11. Jetzt kann der Filterträger mit Sieb problemlos fest eingesetzt werden 	12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit

7. Die Maschine wieder, wie auf Seite 5 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft
Die Löcher der Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.
Achtung: die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren!
Die Düse anschließend wieder anschrauben.

18. Empfohlenes Zubehör

- Reinigungspinsel zum Reinigen der Brühgruppe von Kaffeeresten (im Lieferumfang enthalten)
- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)
- Reinigungssmittel zur Gruppenreinigung mit Blindsieb (bei uns erhältlich)
- Entkalkungspulver zur regelmäßigen, vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine (bei uns erhältlich)

Für ein perfektes Kaffee-Ergebnis benötigt man ausser dem richtigen Kaffee eine gute Espressomaschine und Mühle. Mit unseren professionellen Espressomaschinen und Mühlen haben Sie die beste Voraussetzung, dieses Ergebnis zu erzielen. Mit der Kaffee-Sudschublade komplettieren Sie Ihre Espressomaschine und Mühle zu einem perfekten Set.

Mühle Casa

Mühle Casa-Speciale

Kaffee-Sudschublade

Original italienische Tassen aus dickwandigem Hartporzellan Serie „Verona“

Caffè Latte

Cappuccino

Espresso Doppio

Espresso

Filterträger „Gran Crema “ mit 21g-Siebeinsatz, perfekt für Schümli-Kaffee

Filterträger „Cialda“ für Kaffee-Pads, mit Druckregulation

ECM Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Dilsberger Straße 68 · D-69151 Neckargemünd/Heidelberg · Germany
Telefon: +49 (0) 62 23 - 92 55 - 0 · Fax: +49 (0) 62 23 - 92 55 - 25 · www.ecm.de · info@ecm.de